46e Année. — N° 7. 17 Février 1929

LE PROGRÈS AGRICOLE ET VITICOLE

SOMMAIRE

L. Degrully. — Chronique. — Contingentement automatique des vins étrangers par le tarif douanier ; — Choix des calcaires pour l'amendement des terre ; — A la recherche d'un bon vin teinturier ; — Production des alcools pour les 3 premiers mois de la campagne ; — Vignes gelées dans le Var..... 153

G. Bènes. — Défendons-nous ! contre la grande presse..... 158

A. Dupuy — Sur la culture superficielle et continue appliquée à la vigne dans l'arrondissement de Narbonne..... 159

J.-L. Vidal. — La chlorose au pays de la craie..... 163

Marcel Biron. — Caractéristiques des moûts de « Clairette » de la région : Adissan-Paulhan-Aspiran..... 166

Pierre Larue. — Vers les hybrides producteurs directs..... 169

Partie Officielle. — Les impôts agricoles..... 170

Chemins de fer P.-L.-M.

Bulletin commercial. — Observations météorologiques.

CHRONIQUE

Contingentement automatique des vins étrangers par le tarif douanier

Ma proposition de contingenter l'importation des vins étrangers par le jeu du tarif douanier m'a valu quelques objections qui peuvent se résumer ainsi :

« *Les pays qui importent du vin en France ne seront pas satisfaits* »
— Parbleu !

Mais je puis invoquer, en faveur de ma proposition, l'opinion de M. Carcassonne, président du syndicat de la C. G. V. des Pyrénées-Orientales, avec qui je me trouve en parfait accord.

Dans le discours qu'il a prononcé à l'Assemblée générale annuelle du Syndicat des Pyrénées-Orientales, nous lisons en effet :

Nous sommes, en matière de proctection douanière, d'*une timidité inéroyable* que n'imitent guère nos voisins. « Un exemple entre cent » : Je discutais dernièrement comme expert à l'Office international du vin, une demande des importateurs portugais qui trouvaient que notre tarif douanier gênait l'importation en France de leur Porto et ils nous demandaient le même traitement pour leurs vins de liqueur de marque que pour leur vins ordi-

naires. C'est, disaient-ils, ce que nous faisons en Portugal ; nous avons un tarif unique pour tous les vins. Mais voulez-vous savoir quel est ce tarif unique ? 1.120 francs par hecto.

Nous faisons payer environ 220 fr. à l'hectolitre de Porto et les Portuguais trouvent que c'est trop cher ! Je vous citerai encore quelques chiffres publiés récemment par le *Bulletin de l'Office international du Vin* :

Allemagne, de 480 à 1.100 francs.
Bulgarie, 1.375 francs.
Danemark, 572 francs.
Espagne, 200 francs.
Grande-Bretagne, 420 à 1.155 francs.
Grèce, 122 francs.
Hongrie, 275 francs.
Lettonie, 1.358 francs.
Lithuanie, 3.190 francs.
Norvège, 308 francs.
Portugal, 1.120 francs.
Roumanie, 412 francs.
Tchécoslovaquie, 1.741 francs.
Russie, 7.331 francs (le tout l'hectolitre).

Il est utile de faire remarquer que la plupart des pays qui ont des tarifs douaniers si élevés ne sont pas producteurs de vins, et qu'ils n'ont même pas l'excuse de protéger une production nationale.

Si en face de ces droits astronomiques on met le droit de douane de 55 fr. par hecto avec lequel la France, pays viticole par excellence, protège ses vins, on s'aperçoit que notre prétendue modération n'est que de la **jobarderie.**

Voilà qui est bien dit !

Toutefois, on aurait tort de trop généraliser, car cette épithète ne saurait s'appliquer à nos industriels qui ont su obtenir des tarifs protecteurs calculés sur les coefficients 6, — 8, — 10, — 12 et plus, tandis que nos vins ne bénéficient pas même du coefficient 5, — qui comporterait un droit de 60 francs.

Les industriels se sont-ils souciés de l'opinion de leurs concurrents étrangers ? Pas le moins du monde, et notre Gouvernement leur a donné toutes satisfactions.

Il n'y a donc de « jobards » que nous autres, agriculteurs et viticulteurs.

J'ajoute que, contrairement à ce qui a eu lieu pour les produits industriels, mon système de droits variables ménage les intérêts des consommateurs, puisque les droits ne deviendraient élevés qu'en cas de fortes récoltes, dont l'abondance même entraînerait des prix réduits.

Nos amis d'Italie se montrent moins pusillanimes que nous.

Il y a quelques mois, devant la crainte de voir compromise leur « Victoire du blé », ils ont doublé les droits d'entrée sur les blés

étrangers. Plus récemment, pour sauvegarder la sucrerie italienne, ils viennent d'élever de 50 o/o les droits sur les sucres étrangers.

Et leurs concurrents n'ont pas soufflé mot — c'est d'ailleurs ce qu'ils avaient de mieux à faire !

Notre gouvernement parlementaire ne peut pas agir de cette façon, c'est entendu, et on ne saurait lui reprocher de ne pas prendre exemple sur nos voisins, mais son apathie ou son indifférence en présence d'un aussi grave problème peut avoir, pour notre agriculture en général et pour notre viticulture en particulier, des conséquences désastreuses. Et c'est pourquoi nous soumettons une fois de plus, aux Associations intéressées, notre projet de Contingentement *automatique* par le tarif douanier.

Nous rééditons notre proposition, puisqu'il faut taper longtemps sur un clou pour l'enfoncer :

Pour une récolte France-Algérie	Le tarif douanier serait de	
	Vins rouges	Vins blancs
de 50 millions d'hectolitres.....	55 fr.	70 fr.
de 50 à 55 —	60 fr.	78 fr.
de 55 à 60 —	65 fr.	84 fr.
de 60 à 65 —	70 fr.	90 fr.
de 65 à 70 —	80 fr.	105 fr.
au delà de 70 —	100 fr.	130 fr.

On m'a dit ces jours derniers : « Les grandes associations viticoles ne marcheront avec vous, et vous n'obtiendrez satisfaction que si le prix du vin retombe à 100 francs ».

C'est ce qu'il ne faut pas ! Il ne faut pas attendre les jours de misère pour organiser l'avenir.

Nous ne voulons pas que le prix du vin descende à 100 francs.

Mais pour n'avoir pas à envisager de telles perspectives, n'attendons pas au lendemain pour agir.

Choix des calcaires pour l'amendement des terres

Nous avons sommairement noté, dans notre Chronique du 5 février, que la solubilité des divers calcaires dans l'eau chargée d'acide carbonique présentait d'importantes différences.

A l'appui, il nous suffira d'emprunter quelques chiffres à une communication récemment faite par M. Lenglen à la Société Nationale d'Encouragement à l'Agriculture.

Voici les résultats d'une expérience de M. Demolon, directeur de la Station agronomique de Laon ;

	Solubilité pour 100
Calcaire dolomitique	19
Marbre broyé	21
Calcaire cristallisé broyé	39
Calcaire grossier (Eocène)	43
Calcaire lutétien tendre	59
Craie	70
Blanc de Meudon (craie tendre)	73
Carbonate de chaux précipité	91
Chaux éteinte carbonatée	96

Pour un même calcaire, le degré de finesse présente aussi une grande importance.

M. Brioux, directeur de la Station agronomique de Rouen, a fait une série d'essais comparatifs avec un même calcaire amené à différents degrés de finesse. Les résultats en sont consignés dans le tableau suivant :

	Calcaire passant au tamis Numéros						
	100	80	60	40	25	12	8
Solubilité dans l'eau chargée d'acide carbonique	100	96	91	62	62	54	43
Pouvoir neutralisant vis-à-vis de l'acidité du sol	100	—	78	—	31	—	—
Influence sur la nitrification :							
après 5 semaines	100	—	91	—	20	—	20
après 8 semaines	100	—	97	—	40	—	22
Action sur la végétation :							
Epinards	100	—	—	—	82	—	50
Pois	100	—	95	—	95	—	83
Maïs	100	—	73	—	59	—	55
Luzerne	100	—	107	—	62	—	11

On voit nettement par ces chiffres que :

1°) La solubilité du calcaire dans l'eau chargée d'acide carbonique est en raison directe du degré de finesse : elle peut varier du simple au double suivant que le calcaire est en grains grossiers, de 3 à 4 m/m de diamètre (tamis n° 8) ou en poudre fine analogue aux scories (tamis n° 100).

2°) Que le pouvoir neutralisant vis-à-vis de l'acidité du sol peut également, suivant l'état de division, varier du simple au triple. Alors qu'avec la craie n° 60 Brioux avait obtenu la presque neutralité du sol, celle-ci n'était pas encore réalisée après 8 mois avec les craies n° 8 et n° 25.

3°) Que la rapidité de la nitrification est proportionnelle à la finesse de la craie : après 8 semaines, il y a quatre fois plus d'azote nitrique

formé dans les lots marnés avec les craies n° 60 et n° 100 que dans les lots ayant reçu de la craie n° 8.

4°) Ces différences d'activité chimique entre les poudres de craie de grosseur différente se traduisent par des différences également proportionnelles dans les rendements de récoltes.

On pourrait obtenir des calcaires plus finement moulus encore que ceux qui figurent dans le précédent tableau, puisque le commerce nous offre actuellement des phosphates moulus passant presque entièrement au tamis 200.

A la recherche d'un bon vin teinturier

Nous posons la question suivante que nous transmet un de nos lecteurs :

8 janvier 1929.

« Connaissant l'amabilité et la complaisance de MM. les Directeurs du Journal le *Progrès Agricole*, je me permets de leur demander ce qui suit :

Nous sommes tous frappés par l'insistance que met le commerce à nous demander des vins très colorés.

Comment lui donner satisfaction ? En plantant des teinturiers. Lesquels ? Voilà la question !

Il serait utile de connaître un vinifera ou un plant direct pouvant donner 80 ou 100 hectos à l'hectare de jus rouge le plus foncé possible et pouvant faire un vin de coupage parfait. »

Comte DE LAISTRE.

Production des alcools pour les 3 premiers mois de la campagne

Mouvement des alcools à la fin décembre 1928

Quantités d'alcool provenant de la distillation des	Production pour les trois premiers mois de la campagne 1928-29	Réservées à l'Etat	Libres
		hectolitres	hectolitres
	vins	»	29.025
	piquettes, marcs et lies de vins	»	201.740
	pommes et poires, cidres et poirés, marcs de pommes et de poires, lies de cidres et de poirés	»	252.345
	fruits autres que les pommes et les poires	»	5.930
	grains mis en œuvre pour la production des genièvres.	»	**6.044**
	substances farineuses	257	»
	betteraves	722.340	»
	mélasses	22 717	»
	autres substances	2 612	»
	Totaux	747.926	495.084
Totaux de la production		1.243.010	

Vignes gelées dans le Var

Ce département paraît avoir été particulièrement éprouvé par les gelées de cet hiver.

On nous écrit de Rians : « Les bourres sont gelées en grande partie ; le bois paraît même atteint, la coupe n'ayant pas sa couleur habituelle. »

L. Degrully.

DÉFENDONS-NOUS ! CONTRE LA GRANDE PRESSE

La Grande presse parisienne éprouve trop souvent le besoin de partir en guerre contre les agriculteurs et les viticulteurs en particulier, les accusant d'être la cause de la vie chère et autres méfaits dont ils sont plutôt victimes qu'auteurs.

Il y a tout lieu de s'étonner que des hommes de la « Ville Lumière » qui se donnent pour mission de bien renseigner leurs lecteurs écrivent des choses aussi fausses. Documentation insuffisante ou mauvaise foi ?

Les deux sont coupables et c'est une très mauvaise action que de dresser les gens des villes contre ceux des campagnes, le consommateur contre le producteur et celà au grand profit de trop nombreux intermédiaires, alors que consommateurs et producteurs auraient tout intérêt à se mieux connaître, à s'unir.

Le consommateur croit d'autant plus facilement ce qu'on lui raconte que la contre partie ne réagit que très faiblement. Elle n'a d'ailleurs pas les moyens de faire atteindre par sa défense le consommateur, et le malentendu persiste.

Il semble cependant qu'il y aurait un procédé assez simple et peu coûteux pour amener la grande presse à un plus grand respect de la vérité sur un tel sujet.

Je me permets de l'indiquer pour en avoir usé avec un certains succès dans deux occasions.

Un grand quotidien de Paris, auquel je suis abonné depuis longtemps, publia un jour un article où l'agriculteur était accusé de la hausse que rien ne justifiait, de certains produits du sol. Très au courant de la question parce que producteur de ces denrées, j'adressai aussitôt au journal une lettre mettant les choses au point et fournissant des preuves certaines de mes affirmations. Quelques jours après l'auteur m'adressait ses remerciements de l'avoir éclairé et insérait une note dans le journal pour faire comprendre que son article avait été construit avec des documents erronés.

La seconde fois c'était une attaque générale et j'opérai de la même façon que précédemment. Je ne fus pas remercié, mais la série des articles sur le même thème, annoncée comme longue, cessa brusquement et le nom du rédacteur ne figura plus.

Aussi est-ce avec le plus grand plaisir que j'ai vu dernièrement M. Paul Thomas, avocat et viticulteur, user du même procédé avec « le Journal » dans lequel son collaborateur, M. Paul Olagnier, avocat à la Cour d'appel de

Paris, attaquait les viticulteurs qui vendaient leur vin trop cher. Avec beaucoup d'esprit, ce qui ne gâte rien, M. Thomas détruit toutes les assertions de l'auteur et lui demande au nom de la vérité et de la justice de bien vouloir rectifier ses erreurs.

M. Olagnier méritait cette petite leçon car les producteurs de blé, de viande, de lait, avaient eu, eux aussi, si ma mémoire est fidèle, leur petit couplet dans la chanson.

Je ne connais pas la suite de l'affaire, mais il est certain que cet avocat d'une très mauvaise cause y regardera à deux fois avant d'écrire à nouveau des choses désagréables pour les viticulteurs, si toutefois l'envie le reprend.

Le procédé consisterait donc en ceci :

Toutes les fois qu'un agriculteur constaterait qu'un article de son journal est dirigé contre nos intérêts, il prendrait sa plume et au titre d'abonné ou de lecteur assidu protesterait et mettrait les choses au point. Si sa documentation ne lui permettait pas de répondre, il signalerait l'article soit au Secrétaire de la Chambre d'agriculture soit à une Société d'Agriculture, qui rédigerait la réponse, l'agriculteur la signerait et l'adresserait à son journal.

Comme tous le journaux sont lus par des agriculteurs, si, toutes les fois qu'un article tendancieux paraît, de tous les points de la France arrivent des protestations et des rectifications des lecteurs et abonnés, il y a tout lieu de supposer, à juger des résultats obtenus par mes deux modestes interventions, que cesserait bientôt complètement les attaques injustifiées contre nos vaillantes populations agricoles.

G. Bènes.

SUR LA CULTURE SUPERFICIELLE ET CONTINUE

APPLIQUÉE A LA VIGNE

DANS L'ARRONDISSEMENT DE NARBONNE (1)

M. Pierre Razouls pratique aussi la culture superficielle et continue, depuis deux ans, à Sigean, et depuis quatre ans dans les deux domaines de Levrette et de la Prairie, près Narbonne, soit sur une étendue d'environ 230 hectares.

Les vignobles de Sigean et de Levrette occupent toute la gamme des terrains. A la Prairie, il s'agit de terres compactes, humides, plus ou moins salées, drainées, que l'on submerge l'hiver et arrose l'été.

M. Razouls procède selon les mêmes principes que M. Martrou, mais avec un matériel plus varié qui comprend le cultivateur Jean à siège à sept dents, le petit cultivateur Jean à cinq dents, l'interceps.

Le premier de ces appareils cultive d'un trait toute la largeur de l'interligne. Le second n'en cultive que la moitié et doit par conséquent passer deux fois. L'interceps se fixe à certaines époques sur le côté droit du précédent pour détruire l'herbe au voisinage des souches.

Au début de la campagne, le plus tôt possible après les vendanges, la première façon est exécutée avec le petit cultivateur à cinq dents, qui, plus énergique, réalise une plus forte épaisseur de terre meuble. Dans la suite la

---

(1) Voir page 106.

culture est répétée aussi souvent qu'on le peut avec le cultivateur à siège jusqu'à une époque très rapprochée de la récolte. On arrive ainsi à faire 20 à 25 façons dans l'année. Lorsque la végétation est avancée, au point de gêner la circulation des attelages, on annexe au cultivateur à siège les deux rouleaux écarteurs de sarments imaginés par M. Martrou.

Vers la fin de l'hiver, et au début du printemps, jusqu'à la fin avril généralement on fait en même temps fonctionner le petit cultivateur muni de l'interceps. Il importe en effet, pendant cette période, de bien se défendre contre les herbes envahissantes, de les détruire surtout au voisinage des pieds, afin de réduire au minimum les façons manuelles. Une fois que la végétation a pris un certain essor, l'usage de l'interceps est interdit — sauf dans les vignes sur fil de fer — car il ne peut plus dès lors assez approcher du pied des souches sans causer des dégâts. Pour bien remplir son rôle, l'interceps doit nécessairement fonctionner dans un terrain bien préparé, meuble, non motteux et pas trop envahi par l'herbe.

Une fois la période d'utilisation de l'interceps passée, la culture se poursuit avec les cultivateurs à siège.

Lorsqu'une pluie a tassé la terre, on se préoccupe de saisir le moment opportun pour intervenir sans retard, effectuer le plus rapidement possible, à une allure vive, une nouvelle façon, toute superficielle, sur l'ensemble du vignoble. Il importe, en effet, dans ce cas, de rétablir au plus tôt l'état d'ameublement antérieur, de conserver au sol l'humidité qu'il a emmagasinée.

Quant à la profondeur des façons, elle approchait les premières années celle que l'on atteint habituellement avec la charrue. M. Razouls a reconnu qu'il y a intérêt, surtout dans les terres humides telles que celles de la Prairie, à cultiver superficiellement, à ne pas aller au delà de 0 m. 07 à 0 m. 08. Nous ferons remarquer en passant que tous les appareils destinés à cette culture devraient être réglables en profondeur.

En principe, M. Razouls ne fait pas déchausser les vignes d'âge adulte, sauf lorsqu'elles doivent recevoir des engrais volumineux au pied.

De temps à autre, pendant la période de végétation, des femmes suivent les cultivateurs pour détruire les rares herbes survivantes.

M. Razouls a débuté dans cette nouvelle méthode de culture en 1922-1923, sur une vigne en coteau de 9.850 pieds, dite les Pierres, faisant partie du domaine de Levrette, un Carignan sur Rupestris du Lot, planté en 1905, à 1 m. 60 × 1 m. 60. Cette vigne qui fut en même temps installée sur fil de fer et taillée à deux coursons et deux longs bois, n'a eu depuis, que des façons au cultivateur — au nombre d'une trentaine chaque année — et a été privée de toute fumure. Il semble, le terrain étant médiocre, sec et non fumé, que la taille longue aurait dû porter un coup fatal à cette plantation. Or sa végétation n'a fait que s'améliorer depuis qu'elle est soumise à ce traitement et la moyenne des rendements, malgré ces dernières années de sécheresse extrême, dépasse celle de la période antérieure pendant laquelle la vigne était labourée et fumée. Evidemment une partie de l'excédent de production doit être mis sur le compte de la taille longue, mais il faut cependant admettre qu'une taille aussi généreuse n'aurait pu être maintenue, surtout sans apport d'engrais, à défaut de façons aratoires fréquemment renouvelées. Voici d'ailleurs les récoltes obtenues dans cette parcelle depuis 1920 :

Années	RENDEMENTS			OBSERVATIONS
	TOTAUX	A L'HECT.	Moyennes	
1920	171 hect.	63 hect.		Dernière année de fumure.
1921	236 »	87 »	77	
1922	226 »	83 »		
1923	334 »	123 »		1re année de culture superficielle
1924	115 »	41 »	87	et de taille longue.
1925	268 »	99 »		
1926	289 »	107 »		
1927	178 »	64 »	87	
1928	250 »	92 »		

Ces chiffres demandent à être interprétés. Il est à remarquer que la dernière fumure remonte à 1920, que la vigne est soumise à la taille longue et cultivée superficiellement depuis 1922-1923. La grosse récolte de 1923 correspond à la première année de taille longue et de culture superficielle. Cette abondance de récolte a du reste été générale dans le domaine. En 1924 le rendement a fortement fléchi, conséquence de la surproduction de l'année avant, de la sécheresse et d'une importante invasion d'Eudémis, qui s'est manifestée sur tout le vignoble avoisinant. Le rendement global de cette année 1924 a été également très déficitaire pour l'ensemble de la propriété. A noter qu'à cette époque la culture superficielle n'était pratiquée que sur la parcelle en question, que par ailleurs on s'en tenait encore à l'ancien mode de culture auquel on a renoncé dès la campagne suivante.

Pour donner une idée des conditions d'exploitation du domaine de Levrette nous donnons les renseignements ci-après :

Etendue en vignes	110 hectares
Etendue en champs	12 hectares
Personnel en 1927-1928 :	
Gagés	10
Journaliers	20
Femmes	12
Cavalerie en 1927-1928 :	
Chevaux	10
Mulets légers.....	4

Un cheval est presque toujours détaché, de sorte qu'il reste 13 bêtes disponibles pour la culture.

Certains travaux — déchaussages, ramassage des sarments, ouverture des trous pour remplacer les manquants — sont faits à la tâche.

La nouvelle méthode de culture réalise sur l'ancienne une économie de main-d'œuvre qui se fait en particulier sentir sur les travaux à forfait. Antérieurement on déchaussait chaque année toutes les vignes. Aujourd'hui on ne déchausse que les jeunes pour les déraciner et les adultes devant recevoir du fumier dans la conque. Autrefois on faisait exécuter des raclages

et des entrepiquages également par des tâcherons. Depuis que l'on fait la culture superficielle et continue il n'est plus utile d'effectuer des raclages à bras. Quant aux entrepiquages ils sont très simplifiés grâce à l'interceps ; les femmes à la journée les font avec rapidité. A l'époque où on appliquait l'ancienne méthode, la cavalerie comptait 15 bêtes au lieu de 14, d'où économie d'un cheval et de son conducteur. On peut d'ailleurs constater qu'à tout moment de l'année les vignobles de M. Razouls sont admirablement cultivés, toujours bien ameublis, à plat et sans herbe.

Voici les récoltes annuelles depuis 1913 du domaine de Levrette :

Années	Récoltes	Moyennes de 4 années
1913	6.000 hl.	.... 3.134 hect.
1914	2.000 hl.	
1915	2.064 hl.	
1916	2.472 hl.	
1917	3.500 hl.	.... 3.600 hect.
1918	1.900 hl.	
1919	4.400 hl.	
1920	4.600 hl.	
1921	6.500 hl.	.... 6.268 hect.
1922	5.500 hl.	
1923	8.800 hl.	
1924	4.275 hl.	
1925	7.500 hl.	.... 7.050 hect.
1926	7.000 hl.	
1927	5 900 hl.	
1928	7.800 hl.	

Les quatre dernières années accusent comme on le voit la plus forte moyenne. Elles correspondent aux années de culture superficielle. Les résultats sont d'ailleurs de même ordre pour le domaine de la Prairie dont voici les récoltes au cours de la même période :

Années	Récoltes	Moyennes de 4 années
1913	3.000 hl.	.... 3.362 hect.
1914	3.311 hl.	
1915	3.441 hl	
1916	3 699 hl.	
1917	4.135 hl.	.... 3.629 hect.
1918	1.796 hl.	
1919	3.985 hl.	
1920	4.600 hl.	
1921	4.256 hl.	.... 4.597 hect.
1922	4.690 hl.	
1923	5.100 hl.	
1924	4.350 hl.	

1925.....	7.800 hl.	.... 6.025 hect.
1926.....	5.600 hl.	
1927.....	4.900 hl.	
1928.....	5.800 hl.	

Ici encore, la plus forte moyenne correspond aux quatre années de culture superficielle et continue.

(à suivre)

A. Dupuy,
Professeur d'Agriculture à Narbonne.

LA CHLOROSE AU PAYS DE LA CRAIE

Les quatre années qui viennent de s'écouler ont marqué une violente recrudescence de la chlorose.

Les viticulteurs des régions où le calcaire crayeux abonde ont vécu des jours de grande inquiétude ; ils sont encore très préoccupés pour l'avenir.

La chlorose, en effet, a sévi avec une virulence inattendue — on la croyait vaincue !

Elle s'est attaquée aux porte-greffes jusque-là les plus résistants ; parfois les éprouvant plus que certains autres de moindre réputation.

Souvent, les vignes les plus parfaitement cultivées ont été choisies par elle ; les négligées, souvent épargnées.

Elle s'est montrée dans des milieux où, d'habitude, on ne la voyait pas.

Le pessimisme que ces faits ont engendré est-il justifié ?

N'y a-t-il pas lieu, peut-être, de retirer d'eux certains enseignements utiles pour la prophylaxie de cette dangereuse maladie, et pour lutter quand elle est déclarée ?

Les 23 années déjà passées à Cognac, à suivre la tenue des différents porte-greffes dans les craies charentaises, nous autorisent à penser qu'il faut être aussi éloigné d'un pessimisme trop noir que d'un optimisme outré.

L'ensemble des conditions qui aboutit à la chlorose peut être très complexe. On le sait. On l'oublie trop. Je le rappelle.

Il ne faut pas songer qu'au seul carbonate de chaux !

Il y a eu, en été 1928, de la chlorose — légère, il est vrai — dans des sols dits non calcaires.

Que peut signifier cette constatation, sinon que nous avons vécu une période climatérique extrêmement favorable à la chlorose, au point d'être suffisante à elle seule pour la provoquer ?

Nous savons fort bien qu'on peut dire :

Est-il certain qu'il s'agit, dans ce cas, d'une chlorose véritable ? Ou bien, n'a-t-on affaire qu'à un jaunissement des feuilles, complétement différent de la chlorose-calcaire vraie ?

Nous n'avons pas cherché à élucider ce point. Mais, il semble bien admis aujourd'hui que le jaunissement chlorotique des feuilles peut être le résultat de causes différentes. M. G. Kuhnholtz-Lordat le rappelait, ici même, à la date du 25 mars 1928.

Chlorose calcaire et chlorose climatique se sont superposées, dans les sols crayeux, au cours des circonstances météorologiques exceptionnelles que nous venons de traverser.

Car, elles sont bien tout à fait exceptionnelles, ces circonstances, puisqu'elles n'ont été ainsi et aussi longtemps réunies, sans interruption, qu'au cours des 4 dernières années, sur 23 que durent nos observations.

Et c'est pourquoi nous croyons être fondé à penser que les surprises désagréables, qui nous ont été ménagées par un temps capricieux, inégal, désordonné en détail, mais régulier et ordonné en moyenne, resteront de mauvais souvenirs passagers, et non des faits devenus définitifs, installés pour toujours.

Voyez, par exemple, ce qui se passe pour le 41 B.

Voilà un porte-greffe qui, depuis qu'il a été adopté de préférence à tout autre, dans les pays crayeux, n'avait presque jamais déçu personne, au point de vue de sa résistance à la chlorose, dans les limites que ses propagateurs lui avaient assignées.

Or, depuis 4 ans, des jeunes plantations de St-Emilion sur 41 B, de la sécurité desquelles on croyait avoir le droit d'être sûr, ont jauni, jauni, jusqu'à frôler l'irrémédiable.

S'ensuit-il que la résistance à la chlorose du 41 B est insuffisante ?

Non. Mais il s'ensuit qu'il faudra prévoir, à l'avenir, que des périodes météorologiques dangereuses peuvent survenir ; et, prudemment, abaisser d'un échelon la faculté qu'il était, jusqu'ici, convenu de lui accorder, dans l'échelle des résistances au calcaire ; chercher, pour les terrains les plus chlorosants, des sujets encore plus résistants, si possible ; surveiller de plus près et soigner davantage les vignes que l'on sait pouvoir être exposées à la jaunisse.

Voici mieux. En 1928, le 41 B, dans certains cas assez multiples, a plus chlorosé que le Rupestris du Lot et que le 1202, toutes conditions semblables.

S'ensuit-il que le 41 B — contrairement à tout ce qui est admis jusqu'ici — est moins résistant au calcaire que 1202 et que Rupestris du Lot ?

Non plus. Mais il s'ensuit que le 41 B, étant une plante exigeante au point de vue de la chaleur, peut avoir traversé des années froides et humides, qui lui sont plus préjudiciables qu'à d'autres porte-greffes et abaissent en proportion, mais passagèrement, sa résistance à la chlorose.

Sa grande fertilité, qui l'amène à se fatiguer plus que d'autres, agit dans le même sens. Et l'on a pu voir les cultures les mieux tenues, les plus productives, parfois les plus éprouvées.

S'ensuit-il qu'il est préférable de cultiver moins bien ?

Encore non. Mais il s'ensuit qu'il convient de ne pas demander aux vignes une production par trop exagérée.

Il faut faire attention aussi que la multiplication jusqu'à l'excès des travaux de culture du sol — surtout ceux qui ne sont pas strictements superficiels — divisent les particules de craie et facilitent sa dissolution.

Donc, ce sont les années 1925, 26, 27 et 1928, à printemps humide, qui doivent être accusées de la recrudenscence générale de la chlorose. Le fait que ces années favorables à la maladie se sont succédé sans interruption est une aggravation. Car la chlorose abaisse la résistance à la chlorose.

Le mildiou de 1927 a eu sa répercussion, sous forme d'un autre facteur aggravant de la chlorose en 1928.

Le cas spécial de l'abaissement particulier de résistance du 41 B, en 1928, s'explique par ce fait que 1927 a été froid et humide pendant tout le printemps et tout l'été. Le 41 B en a souffert davantage que les autres porte-greffes moins frileux qui lui ont été comparés.

Evidemment, cette recrudescence de chlorose a amené les viticulteurs à chercher tous les moyens propres à lutter avec le maximum d'efficacité. Tous déjà connus ; presque tous couramment utilisés ; mais, parfois, avec paresse et inconstance.

Ont donné des résultats excellents, utilisés chacun isolément, ou combinés les uns avec les autres :

Les badigeonnages hâtifs d'automne, sur les coupes fraîche, exécutés fin octobre - début de novembre, avec des solutions de sulfate de fer à 30 pour cent.

Les épandages de sulfate de fer, aussitôt suivis d'un labour, en hiver, sur toute la surface du sol, à raison de 3.000 kilos à l'hectare. L'efficacité de ce traitement se prolongerait, d'après ceux qui l'emploient, pendant plusieurs années (4 à 5 ans).

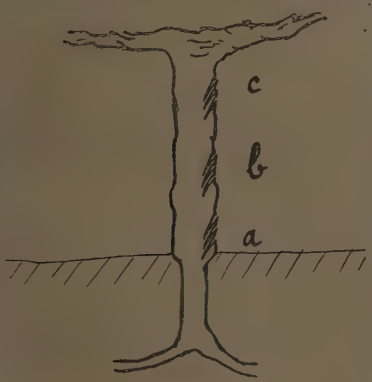

Figure 1

Les pulvérisations, répétées 2, 3, 4, 5 fois, espacées d'intervalles de 5 à 6 jours, sur le feuillage, dès qu'il commence à jaunir avec des solutions de sulfate de fer, dosant de 900 à 1000 grammes de sel de fer par 100 litres d'eau.

L'arrosage des pieds, au printemps ou en été, avec 10 litres par cep, de solution à cinq pour cent de sulfate de fer, est très efficace. Mais il est jugé trop coûteux et impraticable en grand, à cause de la quantité d'eau nécessaire, d'abord, et, ensuite, de la quantité de liquide à distribuer.

La « vaccination », pratiquée en cours de l'été.

Ce traitement est ainsi nommé par les vignerons charentais à cause,

sans doute, d'une certaine analogie d'exécution avec l'application du vaccin contre la variole.

Il est un perfectionnement du badigeonnage des plaies consécutives à l'ébourgeonnement, conseillé autrefois par Chauzit, comme traitement d'été.

La « vaccination », que nous n'avions pas cru, jusqu'ici, devoir prendre très au sérieux, a donné, en 1928, d'excellents et très rapides résultats.

Cette opération consiste à faire, en mai, juin, juillet, 2 ou 3 entailles rapprochées, pratiquées obliquement de haut en bas, sur la tige du cep ou sur les bras (*a*, fig. 1), à imbiber ces plaies et à remplir les sortes de petits godets qu'elles forment, avec une solution de sulfate de fer.

On emploie des concentrations de sulfate, variant de 5 à 20 pour cent. Pour en faire la distribution, on se sert d'un pinceau, ou d'un chiffon emmanché.

D'après des praticiens ayant obtenu des résultats remarquables, la dose de 15 pour cent peut être utilisée sans crainte.

A la concentration de 15 à 20 pour cent, quelques heures après le traitement, le sulfate de fer, immédiatement entraîné par le torrent séveux dans la plante entière, semble avoir joué un rôle néfaste. Toutes les feuilles situées sur le parcours de la sève chargée de sulfate de fer son flétries, et toute la partie du cep correspondante semble en train de périr. Mais, 1, 2 jours après, les feuilles reprennent leur turgescence normale et revivent en reverdissant peu à peu.

Même si des feuilles sont tuées, parfois, l'accident est compensé par les bons effets du traitements sur le feuillage nouveau qui ne tarde pas à se développer.

Suivant la gravité du mal, on fait, sur chaque cep, une seule série de 3 entailles, ou bien 2 et même 3 séries (*a*, *b*, *c*, fig. 1).

Très heureux si je puis un peu rassurer les uns ; aider les autres à choisir ou à associer les meilleurs remèdes ; à tous, rappeler qu'il ne faut pas, par des travaux de culture trop énergiques, trop fréquents, intempestifs, triturer outre mesure les sols crayeux friables ; et, aussi, qu'on ne peut impunément abuser d'une plante — pas plus qu'on ne doit abuser d'un animal.

J.-L. Vidal.

CARACTÉRISTIQUES DES MOUTS DE "CLAIRETTE"

de la Région: ADISSAN-PAULHAN-ASPIRAN

Au cours de l'année 1928, l'humidité et la chaleur favorisèrent successivement l'allongement des jeunes pousses, tout en maintenant intacte *la bonne sortie* des grappes de « Clairette ». En tenant compte de ces circonstances exceptionnelles, ajoutées à une cueillette trop hâtive, comme le prouve l'examen de l'acidité des moûts, les rendements à l'hectare, indiqués ci-après, devront être considérés comme un maximum rarement atteint.

Caractéristiques des Moûts de « Clairette » de la Récolte 1928.

DATES des cueillettes	TERRAINS	MOUTS FILTRÉS			DEGRÉS ALC. probables	RENDEMENTS à l'ha.	OBSERVATIONS
		Densité à 15°	Sucre gr. p. lit.	Acidité sulf. gr. p. lit.			
	I. — Marnes blanches, jaunes ou bleues en coteaux						
26 Septembre..	La Roquette haut ..	1104	247	5,2	14°6	23	Vendange trop hâtive.
»	» bas.....	1102	242	5,7	14,3	22	d°
6 Octobre.....	Les Combes.....	1107,5	256	2,8	15,1	25	Raisins dorés, bonne maturité.
»	»	1111	266	2,6	15,7	22	d°
	II. — Terrains rouges ± caillouteux du diluvium cénevol, en coteaux						
18 Septembre..	Gisses Clapas.....	1093	218	5,5	12,8	51	Moitié bourrets.
26 »	» Puech Redon..	1101	239	5,2	14,1	47	Vendanges trop hâtives et fortes fumures.
29 »	» Yeusses.....	1098	231	4,1	13,6	38	d°
» »	Lasabau III.....	1098	233	4,8	13,7	29	d°
24 »	Adissan	1108	258	4,2	15,2	31	d°
» »	Gisses St-Marcel	1093	218	4,7	12,8	58	Forte fumure.
8 Octobre	» faisses...	1109	260	2,5	15,3	23	Raisins dorés et pointillés de brun, bonne maturité.
8 »	Aspiran Moulin à Vent	1110	263	2,3	15,5	20	d°
	III. — Terrains gris ± caillouteux des alluvions anciennes, en terrasses						
26 Septembre..	Lasabau I.....	1096	226	5,9	13,3	46	Raisins verdâtres. Ces terrains conviennent moins au cépage de qualité.
6 Octobre.....	Sous route Nle n° 9..	1090	210	5,2	12,3	42	d°

La présentation des résultats d'analyse des moûts récoltés sur les territoires des trois communes d'Adissan, de Paulhan et d'Aspiran découle de l'examen de la carte géologique de la région naturelle produisant nos délicieux vins blancs de « Clairette » (Consulter à ce sujet le *Progrès Agricole* N° 35, août 1926).

Le cépage « Clairette » est un cépage fin pour terrain pauvre, son vin, considéré seul, pourrait facilement être admis comme « vin doux naturel ». Son rendement est, normalement, peu élevé, la souche, à port érigé, est vigoureuse, mais « coularde ».

Tous les perfectionnements actuels concernant les modes de culture employés dans le but d'augmenter le rendement, et par suite le gain, ont pour effet de retarder la maturité et comme conséquence fâcheuse, *surtout en ce qui concerne les cépages à vins fins*, de produire un vin à degré alcoolique moins élevé, vin moins délicat et ne bénéficiant pas des avantages procurés par une maturité complète.

Il aurait été intéressant de pouvoir inscrire sur le tableau ci-joint quelques indications sur la richesse des moûts en glycérine et en matières pectiques. Nous nous sommes contenté d'apprécier le degré de maturité du raisin d'après l'*acidité du moût*. Ce tableau nous montre que la cueillette aurait pu avoir lieu, *cette année*, dans le courant du mois d'octobre, afin d'obtenir, comme autrefois, des moûts de 15 à 16° d'alcool probable, de 2,5 à 3 grammes d'acidité, avec un rendement de 20 à 25 hectolitres à l'hectare. De tels moûts donnent au vin de Clairette toute sa distinction.

On voit aussi sur le même tableau que l'emploi de fumures copieuses peut permettre une récolte abondante, mais à faible degré alcoolique. Il est utile, dans ce cas, de laisser sur les ceps un nombre de coursons plus élevé et de prévenir la coulure par un rognage exécuté en temps opportun, d'où nouvelle cause de retard dans la maturité.

Le vin de « Clairette » à degré élevé est, généralement livré en « coupages », avec d'autres vins provenant de « Clairettes » à grand rendement, de « bourrets » très productifs et même « d'aramons gris ». Ces coupages nuiraient sérieusement à la bonne renommée du vin de Clairette, s'il était connu.

Il est certain que, dans ces conditions, les vins blancs de Clairette ne peuvent plus rivaliser avec les vins provenant des autres cépages admis comme producteurs de « vins doux naturels » et perdent, en outre, avec leurs hauts degrés, le moelleux qui les font rechercher lorsqu'ils servent à l'obtention de vins doux. Enfin, pour être « à la page », le vin blanc de « Clairette » qui à 12° sert de base à nos « apéritifs » *est le plus atteint* par l'entrée en France des vins blancs étrangers, qui rendent ainsi la culture de ce cépage très aléatoire ; la Clairette étant *un cépage très sensible à la coulure, plus sensible que le grenache*, donc à faible production.

Comme on le voit, les vignobles à vins fins, sur coteaux pauvres doivent être protégés, sinon ils reviendront à l'état de « garrigue ».

Aux détracteurs du vin blanc de « Clairette », je répondrai simplement que l'état actuel de notre législation lui interdisant le régime spécial accordé aux vins provenant des quatre cépages favoris, oblige les vignerons à sacrifier la qualité de leurs produits en vendangeant avant complète maturité, n'ayant pas intérêt à dépasser un degré alcoolique de 12°, s'ils désirent pouvoir vendre convenablement le produit de leur labeur. Or l'intérêt est le facteur de l'activité humaine qui compte le plus.

Marcel Biron.
Ingénieur agricole, viticulteur à Paulhan.

VERS LES HYBRIDES PRODUCTEURS-DIRECTS

Malgré la défaveur des conditions climatériques, les cultivateurs Tonnerrois, producteurs de céréales, de moutons et de lait tiennent à continuer à faire leur vin. Ils ne veulent pas que les demi-muids constituent un frêt de retour pour les vaches de la race brune des Alpes originaire de Schwytz qu'ils acclimatent aux étés secs pour en faire des « amouillantes » recherchées par les laitiers des cités méditerranéennes.

Devant la grève permanente du Pinot et du Gamay, ils expérimentent divers hybrides de MM. Seibel, Bertille-Seyve et autres.

Un jury de négociants étrangers à l'arrondissement en a examiné les vins de la récolte de 1928 et de quelques années antérieures.

Pour ces derniers la note générale est :

Pour les blancs : goût foxé désagréable, sauf Chevallier 3.401.

Pour deux vins de Seibel 1.000 faits en gris, bons.

Pour les vins rouges ; usé, passé, assez bon. Aucun n'a dépassé la cote de dix points sur vingt.

Quant aux vins de 1928, les seuls qui aient dépassé la note dix sont des mélanges de cépages rouges, ou des rosés ou des blancs.

Il y a là une indication ce nous semble :

Vinifier en gris et mélanger les cépages.

La meilleure note 14 sur 20 parmi les cépages uniques a été obtenue par un vin de cépage blanc local : le Sacy, né à Sacy, dans le bassin de la Cure.

Le jury du reste a conclu que la culture des hybrides ne semble devoir être envisagée que pour donner au producteur l'assurance de récolter sa consommation familiale.

Autrement dit le commerce ne tient pas à s'encombrer de vins inférieurs et dont il connait mal l'avenir. Son opinion changerait si un ou deux cépages étaient plus répandus.

C'est ainsi que le vin blanc de Noah se vend couramment. Il se vend bon marché, mais il a une cote parce qu'on sait d'avance comment l'employer..... le plus souvent pour couper des vins rouges moins acides et très colorés.

Sur cinquante échantillons dégustés, le jury a décidé que trois rouges, un rosé et un blanc étaient seuls dignes d'entrer dans les épiceries ou d'être débités sur le zinc.

Le vin rosé lauréat, écrit la commission, pourrait être qualifié de « petit bleu des amoureux ». On dit pourtant que les amoureux voient tout en rose, pourquoi bleuir leur horizon ?

Bien qu'ayant obtenu juste la moyenne, les vins chargés en couleur Jurie 580 et Othello 2.003 viendraient sur le zinc comme vins « pourprés de l'ouvrier ». Ils seraient sans doute améliorés par des coupages.

Le but des agriculteurs du Tonnerrois serait d'obtenir un rendement moyen annuel de trente-cinq hectolitres sans soins trop urgents.

C'est d'Epineuil, patrie des pinots rouges, raréfiés aujourd'hui, que rayonnent les expériences de culture de cépages hybrides producteurs-directs commencées par M. Laribe il y a quarante ans et continuées par MM. Carbillet et autres.

Espérons le succès de ces tentatives qui ont pour but de fournir la famille et non de vendre du « bois » de reproduction ou de faire déborder les stocks du commerce.

Peut-être la dépopulation s'arrêtera-t-elle dans ces villages sans charmes des plateaux calcaires Bourguignons.

Pierre LARUE.

PARTIE OFFICIELLE

Les impôts agricoles

(Extraits de la loi portant fixation du budget de l'exercice 1929)

.....

Impôts sur les bénéfices agricoles de l'exploitation

Art 3. — Les articles 3, 4, 31 et 79 des lois codifiées relatives aux impôts cédulaires et à l'impôt général sur le revenu (décret du 15 octobre 1926) sont complétés par les dispositions suivantes :

.....

« *Art.* 31. — En cas de déficit d'exploitation subi pendant un exercice par un contribuable assujetti à l'impôt sur les bénéfices agricoles et faisant la déclaration de son bénéfice réel, ce déficit est déduit pour l'assiette de l'impôt du bénéfice réalisé pendant l'exercice suivant. Si ce bénéfice n'est pas suffisant pour que la déduction puisse être intégralement opérée, l'excédant du déficit est déduit du bénéfice réalisé pendant le deuxième exercice ; s'il existe un reliquat, il peut être reporté sur le troisième exercice.

.....

Art. 9 — La réduction apportée par l'article 5 de la loi de finances du 27 décembre 1927 aux coefficients qui multiplient la valeur locative cadastrale préalablement majorée de 75 p. 100, pour l'évaluation forfaitaire des bénéfices agricoles est maintenue pour l'année 1929.

Art. 10. L'article 32 des lois codifiées relatives aux impôts sédulaires et à l'impôt général sur le revenu (décret du 15 octobre 1926) est complétée comme suit :

« Dans le cas d'exploitation en association, l'impôt est établi suivant les règles prévues aux deuxième et troisième alinéas de l'article 14 ci-dessus ».

Art. 11. — La disposition ajoutée en conformité de l'article 8 ci-dessus à l'article 32 des lois codifiées (décret du 15 octobre 1926) est complétée comme suit :

Pour l'application de cette disposition, sont considérés comme exploitant en association avec le chef de famille, lorsque le bail à ferme ou à colonat partiaire est établi à son nom, ses enfants majeurs habitant avec lui en communauté d'intérêts ».

Art. 12. — Les articles 31 et 35 des lois codifiées relatives aux impôts

cédulaires et à l'impôt général sur le revenu (décret du 15 octobre 1926) sont complétés par les dispositions suivantes :

« *Art.* 31 (complété par l'article 4 de la loi du 27 décembre 1927. — Sont assujetties à l'impôt d'après leur bénéfice réel de l'année ou de l'exercice précédent dans les conditions définies à l'article 3 ci-dessus, les sociétés soumises au droit de communication des agents de l'enregistrement, ainsi que les entreprises industrielles ou commerciales dont les opérations comprennent l'exploitation d'un domaine agricole lorsque la comptabilité générale de l'entreprise fait état des pertes ou des bénéfices agricoles pour modifier le compte « pertes et profits ».

« *Art.* 35. — Les sociétés et entreprises visées au septième alinéa de l'article 31 remettent la déclaration de leur bénéfice réel au contrôleur dans le délai fixé à l'article 8 ci-dessus. Les dispositions de l'article 10, deuxième alinéa, de l'article 11, de l'article 12, premier alinéa, et des articles 13, 16 et 17 ci-dessus sont applicables à la production et à la vérification desdites déclarations ».

Impôt foncier

Art. 7. — Les deux premiers alinéas de l'article 2 de la loi de finances du 19 décembre 1926 sont modifiés ainsi qu'il suit :

« Tout propriétaire exploitant pour son propre compte et non assujetti à l'impôt général sur le revenu, aura droit à une suppression ou à une réduction du principal de la contribution foncière établie sur les terres dont il est à la fois propriétaire et exploitant, à condition que le revenu cadastral de ses propriétés non bâties, majoré comme il est dit à l'article 23 de la loi du 23 août 1926, n'excède pas 1.200 fr.

« Cette suppression ou cette réduction seront réglés comme suit :

« Cotes en principal de 100 fr. et au-dessous uniques ou totalisées, exonération totale ;

« Cotes en principal de plus de 100 fr. uniques ou totalisées, modération uniforme de 100 fr. ».

Art. 8. — L'article 8 de la loi du 29 mars 1914, modifié par l'article 29 de la loi du 13 juillet 1925, est remplacé par la disposition suivante :

« Lors de la révision des évaluations dans chaque commune, le tarif des évaluations et le classement des parcelles par nature de cultures et par classes seront établis par une commission qui comprendra le contrôleur des contributions directes ou un représentant de cette administration, le maire, six classificateurs titulaires et six suppléants choisis par la chambre d'agriculture, une moitié parmi les propriétaires ruraux, l'autre moitié parmi les assujettis à la cédule des bénéfices agricoles, sur une liste de vingt noms proposés par le conseil municipal. Deux des classificateurs, un propriétaire et un exploitant, devront être forains.

CHEMINS DE FER DE PARIS A LYON ET A LA MÉDITERRANÉE

Les Sports d'Hiver au Mont Revard

A une nuit de Paris ou de Marseille, à quelques heures de Lyon ou de Genève, le plateau du Revard, relié à Aix-les-Bains par un chemin de fer à crémaillère, offre, à 1550 m. d'altitude, toutes les installations de sports d'hiver : champs de ski, tremplins de saut, piste de luge et de curling, patinoire éclairée de 4.000 m2, etc.

L'abondance de la neige, l'attrait des manifestations sportives qui y sont organisées,

le confort de son Grand Hôtel P.-L.-M. y ont attiré les amateurs de sports de neige et de glace, en particulier la clientèle élégante.

Deux modifications sont apportées au programme de la saison :

La coupe Gérard Montefiore, qui devait avoir lieu le 27 janvier, sera reportée au 3 février ;

Les épreuves millitaires pour l'attribution du brevet de skieur sont avancées du 12 février au 27 janvier.

BULLETIN COMMERCIAL

PARIS. — Bercy et Entrepôts. — Du *Moniteur Vinicole*. — La situation est restée la même, pendant la dernière huitaine, dans les entrepôts parisiens, où les offres de lots en revente ont encore été plus nombreuses que les demandes. Un certain nombre de négociants se trouvent en effet embarrassés par la quantité de marchandises reçues dernièrement, surtout d'Algérie, et par celles qu'ils ont encore à recevoir ; ces dernières actuellement en grande partie immobilisées sur les quais de Rouen, peuvent leur arriver d'un jour à l'autre. En plus de la question de logement, celle de trésorerie peut également quelquefois jouer son rôle, car aux prix actuels des vins, l'immobilisation des capitaux est importante, il ne faut pas l'oublier, et les rentrées ne se font pas toujours très facilement du côté de la clientèle.

Les prix, sans marquer à proprement parler de la baisse, sont tenus un peu faiblement. On a payé des vins rouges 8° du Midi de 180 à 190 fr., des 9° de 190 à 195 fr. Des Algéries ont été traités de 215 à 220 fr., quoique quelques affaires, qui ne peuvent faire cours, aient été faites un peu au-dessous de ces prix. Des Espagne 11°5 à 12° ont été payés de 220 à 225 fr. Il a été également reçu dans les Entrepôts une certaine quantité de vins de Yougoslavie, faisant de 11 à 12° et offerts de 230 à 240 fr. Tous ces prix sur l'hecto nu et sur gares de Paris.

Les demandes des détaillants restent sans importance chacune, soit que leur écoulement soit réduit, comme ils s'en plaignent, soit qu'espérant toujours payer moins cher, ils ne veulent pas se charger.

Gard. — Nimes. — *Cours de la Commission officielle :*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 4 février *Vins nouveaux*	Cours du 11 février
—	—	—	
8°.....	130		
8 à 9°.....		8 à 9° 135 à 145	8 à 9° 120 à 125
9 à 10°.....	à	»	9 à 10° 130 à 140
11°.....		»	10 à 11° 140 à 160
11 à	215		
Rosé, Paillet, gris...		»	17 fr.
Blanc Bourret.....			

Hérault. — Montpellier. — *Bourse de Montpellier (Chambre de Commerce).*

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 5 février *Vins nouveaux*	Cours du 21 février
—	—	—	
8°.....	138		En raison des fêtes pas de marché
9°.....		8 à 9° 135 à 150	
10°.....	à	9 à 10°5 143 à 168	
11°.....	200 fr.		
Rosé.....			
Blanc de blanc.....			

Sète. — Chambre de Commerce. — Bourse de Sète. — Marché du 6 février 1929.

Vins rouges courant de 8° à 10 degrés 0, de 135 à 168 fr. l'hect. ; rosé, à à 9°5, »»,«» à ««, «« ; blanc, 9 à 10°, ««,«« à ««,«« nu pris à la propriété, tous autres frais en sus.

Vins : Algérie rouge, 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 16,50 à 17,00, rosé 11 à 12 degrés et au-dessus, le degré, 17,50 à 19,00 ; rouge et rosé, 14°5 à 15°, »«,«» à »» fr. l'hecto ; Espagne, rouge 10 à 11°, 16 francs 50 à 17 ; 11°5 à 12°, «« à «« ; rosé, «« à ««,»« ; supér, 10°, 17,00 à 18,50 ; 11°5 à 12, à «« ; blanc et rouge 14°5 à 15°, ««« à »»». Suivant degré, qualité et quantité. Nu quai Sète plein fait fûts acheteurs comptant net.

— **Béziers** (*Chambre de Commerce*)

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 1er février *Vins nouveaux*	Cours du 8 février
—	—	—	
8°.....	150	»	
9°.....	à		»
10°.....	200 fr.	»	
11°.....		«	»
Vins rosés 8°.....	17,00 à 18,00	»	
Vins blancs.....	17,00 à 18,00	16,50 à 17,50	»
Petits degrés		»	16,00 à 17,00
Couleur moyenne.....		»	15,00 à 16,00
Supérieur.....		»	16,00 à 16,75

Pézenas.— Cours des vins, semaine du 2 au 9 février 1929 :

Récolte 1928. — Vins rouges, 130 à 150 l'hecto ; bourrets et picpouls, ««,»» à «« fr. «« ; clairettes, «» à »» fr. ; rosés, »» à «« fr.

Olonzac.— Cours des vins du Minervois. Marché d'Olonzac du 10 février. 1929 : Vins rouges, de 17 à 16 fr. le degré.

Carcassonne.— Semaine du 2 au 9 février 1929 :

Vins rouges, 140 à 145 fr. l'hecto.

Narbonne. — Chambre départementale d'agriculture de l'Aude. — Commission des cours : vins rouge de 8 à 11 degrés, de 150 francs à 200 francs ; supérieurs, 11 degrés et au-dessus, de 205 à 250 francs.

Observations. — Les vins de couleur normale et de bonne constitution restent toujours demandés à des cours qui ne manquent aucune faiblesse.

Alcool : cours maintenus.

Lézignan-Corbières. — Cours des vins du Minervois et de la Corbière. Récolte 1928 :

Minervois, de 8 à 12 degré, de 17 fr. 00 à 16 fr. 00.

Corbières, de 10 à 13 degrés, de 17 fr. 00 à 16 fr. 00.

Pyrénées-Orientales. — Perpignan (*Chambre de Commerce*).

Vins rouges	Cours en 1928	Cours du 2 février *Vins nouveaux*	Cours du 9 février
—	—	—	—
8°.....		»	
9°.....	150	8 à 9° 134 à 144	8 à 9° 132 à 142
10°.....	à	9 à 10° 145 à 160	9 à 10° 142 à 156
11°.....	215	10 à 11° 180 à 185	10 à 11°5 156 à 180
11 à 13°.....			
12°.....			

Perpignan. — Cours des vins (communiqué de la Chambre d'Agriculture). — Vins rouges : pas de vente signalée.

Alcools : pas d'affaires.

Bouches-du-Rhône. — **Marseille.** — Marché du 6 février 1929. — Région, rouge 9 à 10° 148 à 163 ; blanc, 17,00 à 17,50; rosé, 17 à 17,50 l'hectodegré, suivant qualité.

Confédération des coopératives vinicoles du Sud-Est. Bureau à Velaux. — Vente de vins. — *Fédération du Var.* — Gonfaron, 1.100 hl. rouge, 11°, 190 fr. ; 250 hl. rosé, 11°, 212 fr. 50; 250 hl. rouge, 11°, 190 fr. ; Mazaugues, 410 hl jacquez, 11°7, 280 francs ; Taradeau, 600 hl. rouge, 10°6, 180 francs ; Vidauban, 6.200 hl. rouge, 10°, 160 francs ; 3.000 hl. rouge, 10°, 160 francs.

Fédération de Vaucluse. — Sérignan, 180 hl. rouge, 10°5, 197 francs.

Fédération des Basses-Alpes. — Manosque, 900 hl. rouge, le degré 17 fr. 50. 150 hl. blanc, le degré 18 francs.

Fédération des Bouches-du-Rhône. — Auriol, 900 hl. rouge, 9°3, 158 francs ; 400 hl. rouge, 9°3, 160 francs ; Eguilhes, 120 hl. blanc, 10°, 173 fr. ; Fuveau, 250 hl. rouge, 9°4, 160 francs ; 250 hl. rouge, 9°4, 162 fr. 50 ; 500 hl. rouge, 9°4, 162 francs ; 480 hl. rouge, 9°4, 160 francs ; Gemenos, 400 hl. rouge, 10°, 162 francs ; Les Granettes, 390 hl. rouge, 9°7, 161 francs ; Velaux-Coudoux, 200 hl. rouge, 10°2, 170 francs ; La Garde (Var), 3.500 hl. rouge (vin de conservation aléatoire), 9°2, 140 fr. ; Saint-Zacharie, 153 hl. rouge, 9°, 160 fr. ; 1.600 hl. rouge, 8°7, 153 francs.

Lot-et-Garonne. — **Meilhan.** — Les cours sont sans changement et se tiennent aux environ de 42 fr. le degré-bordelaise.

Loiret. — **Beaugency.** — Les dernières affaires se sont traitées de 725 à 750 fr. les 236 litres pour la pièce de gris meunier.

ALSACE. — **Strasbourg.** — 6 février.

	Haut-Rhin	Bas-Rhin
	—	—
Vins blancs courants :		
Nouveaux	300 à 340	280 à 320
Vieux	340 à 360	280 à 300
Vins blancs supérieurs :		
Nouveaux	440 à 520	400 à 500
Vieux	»»» à »»»	»»» à »»»
Vins blancs fins :		
Nouveaux	560 à 800	500 à 700
Vieux	»»» à »»»	»»» à »»»
Vins rouges :		
Nouveaux	220 à 240	200 à 220

Vins blancs fins en bouteilles 7 à 14 fr. suivant qualité, caisses et emballage compris.

ALGÉRIE. — **Alger.** — Du 2 février 1929.
Vin rouge, 1er choix, 16,00 à 17,00 ; 2e choix, 14,50 à 15,50 ; 3e choix, 13,50 à 14,00 le degré.

Oran. — Du 2 février 1929 :
1er choix, 15 à 15,50 ; 2e choix, 13 à 14 ; 3e choix, 13,00 à 14 fr. 00.

ALCOOLS

Narbonne. — 3/6 vin, 1460 à 1480 ; 3/6 marc, 1390 à 1420 ; eau-de-vie de marc, 1375 à 1420 fr.; fine du Languedoc, 1020 fr. les 60 degrés.

Nîmes.— 3/6 bon goût, 86°, 1250 à 1260; 3/6 marc, 86°, »»»« à ««»» ; eau-de-vie de marc, 715 à 725 fr.

Alger. — 3/6 vin, rectifié, neutre, «««« à 1450 ; 3/6 de marc, 1325 à 1330 fr.

TARTRES

Marché de Béziers du 8 février 1929.

Tartres 75 à 80 degrés bitartrate....	7 fr. 80 à 8,««	le degré casser.
Lies sèches 15 à 18 /o acide tartrique	6 fr. 00	le degré acidité totale.
— — 20 à 22 o/o —	6 fr. 25	—
— — au-dessus.	» fr. «« à 6 fr. 50	—
Tartrate de chaux 50 o/o acide tartrique	» fr. «« à 9 fr. 00	—

logé sacs doubles, wagon complet départ.

A la propriété, tartre non extrait, 100 francs de moins aux 100 kilos environ.

Marché tendance nettement plus faible.

CÉRÉALES

Paris. — *Bourse de Commerce* — 12 février 1929.

	courant	mars	mai-juin
	—	—	—
Blé	158-158,25 P.	160 V.	163 P.
Seigle	129 N.	128 N.	127 N.
Avoine noire	131,25 P.	133-133,25	136 P.
Avoine	129 N	131 N.	131 N.

Alger. — 2 février 1929.
Blé tendre colon 1er choix, 169 à 170 fr.
Blé tendre colon 2e choix. 163 à 164 fr.
Blé dur colon. 162 à 163 fr.
Orge colon, 99 à 100 fr.
Avoine d'Algérie, 116 à 117 fr.

New York. — 8 février :

	Prix par bush en d. et cts.	Prix à l'hectolitre en fr.	Prix aux 100 kg. en fr.	Hausse p. 100 k. ou baisse
	—	—	—	—
Blés roux d'hiver.	162 1/4	115.31	153.75	— 0.04
Juillet.....	..., ./.	.....	.....	....
Septembre.....	.... ./.	.....	.....	....
Décembre.....	138 1/4	98.26	131.01	— 0.04
Maïs disp	110 3/4	90.68	113 35	— 0.57

Blé dur d'hiver n° 2 nouveau disponible 122 1/4 c. le bushel (115 fr. 82 les 100 kil.). bigarré durum «« «/» cents («« fr. «).

DIVERS

Soufre trituré 98-99 o/o, 105 fr.; sublimé pur, 125 fr les 100 kilos.

Sète. — Produits chimiques : Nitrate de soude 15/16, les 100 kilos, 130 à 136 fr.; Sulfate ammoniaque, 20/21, 120 à 135 fr.; sulfate potasse 48/52, 120 à 130 fr.; chlorure potassium 48/52, 88 à 95 fr.; sylvinite riche 20/22, 30 à 35,00 ; sulfate cuivre cristaux 98/99, 353 à 358 fr.; sulfate cuivre neige, 358 à 368 fr.; superphosphate minéral 14, 28 à 31 fr. ; sulfate de fer, 30 à 35 fr. logé gare de Sète.

Montpellier. — Imp. Roumégous et Déhan.

BULLETIN MÉTÉOROLOGIQUE

du dimanche 3 au samedi 9 février 1929

	TEMPERATURE				PLUIE		TEMPERATURE				PLUIE	
	1929		1928		1929	1928	1929		1928		1929	1928
	maxima	minima	maxima	minima	mill	mill.	maxima	minima	maxima	minima	mill.	mill.
	Nantes						**Mourmelon**					
Dimanche .	12	6	7	3	0.2	2	2	2	1	»	»	»
Lundi	9	4	6	5	0.3	7	0	4	8	1	»	«
Mardi	7	5	10	4	«	»	3	3	8	2	»	»
Mercredi ..	7	3	11	8	»	2	4	2	5	5	«	3
Jeudi.....	4	3	»	»	1	«	3	2	10	2	»	8
Vendredi...	6	3	10	2	»	7	4	0	8	1	»	«
Samedi.....	6	3	8	1	«	»	5	2	4	1	«	7
Total....					62.0	102.1					61.6	107.3
	Rochefort						**Besançon**					
Dimanche ..	13	11	8	2	8	«	9	3	6	5	«	»
Lundi	10	8	6	4	3	6	0	6	11	0	»	»
Mardi	8	6	10	3	»	0.2	6	0	11	3	«	»
Mercredi....	9	6	12	7	»	0.9	6	1	8	1	«	»
Jeudi.....	8	6	12	4	«	2.3	4	2	9	0	»	»
Vendredi...	9	4	14	4	«	9.4	4	0	6	2	»	»
Samedi.....	»	»	10	1	8	«	4	1	4	1	»	«
Total....					87	141.4					12.3	»
	Clermont-Ferrand						**Lyon**					
Dimanche ..	12	7	5	5	2	»	6	2	8	5	«	«
Lundi	11	1	12	2	»	0.2	5	»	12	2	»	0.6
Mardi	»	1	9	4	»	0.3	5	1	9	4	«	1.3
Mercredi....	5	2	8	1	»	0.3	6	2	9	2	»	«
Jeudi.....	2	3	14	3	«	3	1	0	6	3	»	3
Vendredi...	2	3	9	1	»	0	1	1	7	4	«	24
Samedi.....	10	1	5	1	»	2	5	1	3	2	«	4
Total...					26.3	38.9					25.8	100.1
	Bordeaux						**Marseille**					
Dimanche...	18	12	9	1	4	»	7	5	12	0	»	»
Lundi	9	6	6	4	0.1	6	8	»	13	8	»	7
Mardi	8	4	11	0	»	0.3	11	3	9	6	»	7.3
Mercredi....	10	7	12	4	«	1.4	9	4	11	3	»	»
Jeudi.....	10	8	12	3	1	11	8	6	13	4	»	»
Vendredi...	9	6	12	5	«	1	10	4	10	0	»	«
Samedi	12	8	7	3	»	5	12	4	8	3	»	«
Total....					53.5	126.1					18.1	101.5
	Toulouse						**Montpellier**					
Dimanche...	9	9	3	3	25	«	4.5	0.2	8.9	1.9	6 5	32
Lundi	6	6	9	5	»	6	10.0	1.0	8.9	0.9	5.2	0.9
Mardi	8	4	6	3	«	2	12.2	4.0	11.9	4.0	14	»
Mercredi ...	10	7	10	3	»	3	14.0	1.9	14.5	1.6	11	«
Jeudi.....	10	8	12	5	1	4	8.9	2.0	11.9	7.9	7	«
Vendredi...	9	6	10	0	»	3	12.6	3.0	9.9	0.2	13	«
Samedi.....	12	8	9	1	»	2	14.8	2.0	10.2	4.1	10	«
Total....					87.4	148.3					299.5	106.9
	Perpignan						**Alger**					
Dimanche...	14	10	11	2	28	»	13.0	1.3	»	»	«	»
Lundi.....	»	5	15	6	0.2	«	14.2	0.0	9	7	»	3
Mardi.....	9	6	10	7	»	»	18.1	2.1	9	11	»	14
Mercredi....	13	8	12	8	«	12	19.8	5.0	12	7	»	16
Jeudi.....	13	0	17	8	«	»	16.7	4.4	13	»	»	»
Vendredi....	»	6	12	2	«	«	15.9	7.5	»	»	»	»
Samedi.....	9	7	9	4	»	3.6	14.8	10.0	12	8	0.5	20
Total					41.9	80.1					154.4	80

Observations. — Hiver. Les observations d'Alger sont retardées de huit jours.